

# EUROPEAN PATENT OFFICE

## Patent Abstracts of Japan

PUBLICATION NUMBER : 59071641  
PUBLICATION DATE : 23-04-84

APPLICATION DATE : 18-10-82  
APPLICATION NUMBER : 57181354

APPLICANT : KAWAHARA TSUNE;

INVENTOR : KAWAHARA TSUNE;

INT.CL. : A23C 11/10

TITLE : PREPARATION OF YOGURT OF SOYBEAN MILK

ABSTRACT : PURPOSE: To prepare a food like yogurt having a high value of food, by adding a live bacteria solution of lactic acid bacteria to paste obtained by homogenizing soybean milk contg. a coagulating agent.

CONSTITUTION: When (concentrated) soybean milk prepared by a conventional procedure is half coagulated with a slightly small amount of a coagulating agent (e.g., magnesium chloride, calcium chloride, citric acid, etc.), it is sent to a homogenizer to give uniform paste. While homogeneous lactic acid bacteria are cultivated in a culture solution (medium containing soybean milk, saccharide, and salts such as Na, K, Fe, etc.) to give a concentrated live bacteria solution of lactic acid bacteria, which is blended with the paste, to give yogurt of soybean milk.

COPYRIGHT: (C)1984,JPO&Japio

⑬ 日本国特許庁 (JP)  
 ⑭ 公開特許公報 (A)

① 特許出願公開  
 昭59-71641

② Int. Cl.<sup>3</sup>  
 A 23 C 11/10

識別記号

庁内整理番号  
 7236-4B

③ 公開 昭和59年(1984)4月23日

発明の数 1  
 審査請求 有

(全 2 頁)

⑤ 豆乳ヨーグルトの製造法

① 特 願 昭57-181354  
 ② 出 願 昭57(1982)10月18日

④ 発 明 者 川原ツネ  
 三鷹市新川 6-31-13  
 ④ 出 願 人 川原ツネ  
 三鷹市新川 6-31-13

明 細 書

1. 発明の名称

豆乳ヨーグルトの製造法

2. 特許請求の範囲

濃厚な豆乳に塩化石灰、塩化ホウ素、クエン酸等の凝固剤を適量に加え、ホモゲナイザーで均質し凝固破壊して均質化したペーストにする。これに濃厚に培養した乳酸菌の生菌液の量を加えることを特徴とする豆乳ヨーグルトの製造法。

3. 発明の詳細な説明

ヨーグルトは牛乳に乳酸菌を種え、その発酵する乳酸をこれに作用させて凝固させ、その凝固物を生菌液と共に食する食品である。大豆の豆乳はこれに乳酸菌を繁殖させると、その蛋白は所含ホエイが人々の舌に酸味を感じない低酸味でも既に凝固し、酸味が高くなって人々の舌に酸味を強く感ずる程になると、凝固蛋白は脆しく硬くなって、凡そヨーグルト的食品で

くなる。

本発明はヨーグルト的食品価値の高い豆乳ヨーグルトの製造法である。即ち先づ常法で豆腐製造に使用する豆乳、或いはこれを濃縮して、これに塩カル、苦汁、クエン酸等の凝固剤をやや少目に加え、豆乳が半凝固したところで、これをホモゲナイザーにかけて、豆乳の凝固を促進、一挙に碎塊、極微細化された均一なペーストにする。

次に乳酸菌の栄養物＝豆乳、牛乳、麦芽糖、ブドウ糖、異性化糖等の有機物と Na、K、Ca、Mg、P 等の O、S、C、Cl、PO<sub>4</sub> 塩無機物＝を適量に加えた培養液を造り、これに糖味良好の乳酸を生産するホモ型の乳酸菌を培養して濃厚な乳酸菌の生菌液を作る。

上記両者を適量の保護コロイドと清液に混合し製品とする。

実施例

常法で調製した 80℃、濃度 13% の豆乳に塩カル 0.05、塩マグ 0.03、クエン酸 0.03 重量%

特開昭59- 71641(2)

少量の水に溶かして添加ホモダイザーにポンプ送入してこれをペーストにする。更に豆乳3%、グルコース3%を含む培養液にブルガリア菌の菌液を加え、72時間培養して得た菌液を乳酸菌の生菌液を造り、上記両液を例えば1:1に割合して製品にする。

以 上

特許出願人 川原ツネ子